

Generalità	Fiore sardo DOP	
Presentazione	<p>Fiore sardo DOP</p> <p>Di origine antichissima, risale al periodo nuragico.</p> <p>Il termine "fiore" che ne caratterizza il nome fa riferimento al fatto che, per la sua formatura, si usassero fino a non molto tempo fa delle forme ("pisheddas") forate, di legno di castagno, di quercia, o di pero selvatico, sul cui fondo era scolpito un fiore - forse il giglio o l'asfodelo - che lasciava sul formaggio un vero e proprio marchio che conteneva spesso anche le iniziali del nome del produttore.</p> <p>Storicamente era prodotto dai pastori nei loro caratteristici rifugi di montagna, con il focolare al centro, vicino al quale le forme, appoggiate sopra un letto di canne, trascorrevano il primo periodo di stagionatura e acquisivano il caratteristico sentore di affumicato.</p> <p>E' un formaggio con caratteristiche sensoriali molto particolari che ne fanno quasi un "unicum" nel panorama caseario nazionale.</p> <p>Ha l'aspetto tipico di un pecorino con uno scalzo significativamente alto. La pasta è dura e, a stagionatura abbastanza elevata, si presenta con frattura "a roccia", friabile e abbastanza solubile. Il suo ricco profilo olfattogustativo, intenso e persistente, presenta note affumicate su base di lattico cotto, animale ed erbaceo. Il sapore non è sempre equilibrato presentando frequentemente - specie nelle stagionature più avanzate - un eccesso di note "dure" (sapidità, acidità e amaro) che, unite all'abbondante granulosità della pasta, non lo rendono particolarmente gradevole come formaggio "da tavola".</p> <p>E' un ingrediente insostituibile che connota moltissimi piatti regionali della tradizione.</p> <p>Predilige vini rossi adeguatamente invecchiati, meglio se della regione (Cannonau di Sardegna, Mandrolisai, Carignano del Sulcis Rosso, ma anche Velletri rosso, Brunello di Montalcino, Montepulciano, ...).</p>	
Riconoscimenti Denominazione d'Origine	DOC	10-1955
	DOP	Reg. CE 1263/96
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sardegna
	Zona	Intero territorio della Regione Sardegna;
	Tipologie	<p>"da tavola" quando non supera i tre mesi di stagionatura,</p> <p>"da grattugia" se la stagionatura ha superato i sei mesi</p>
Allevamento	Tipo	<p>Gregge al pascolo o in stalla;</p> <p>Pecore di razza Sarda</p>
	Alimentazione	<p>L'allevamento della pecora di razza Sarda si svolge in pascoli naturali, prati pascoli e pascoli arborati nelle zone di pianura, o in aree collinari e montane dell'intera isola. Questi pascoli sono caratterizzati dalla presenza di essenze spontanee che danno un latte di ottima qualità, con particolari peculiarità.</p> <p>Fra le essenze foraggere presenti in questi pascoli si ricordano: <i>Avena sativa L., var. barbata, Bromus hordeaceus, L., var. mollis, Poa bulbosa L. f. vivipara (Koel), Lolium preme L., Lolium rigidum L., Vulpia ligustica LK, Festuca arundinacea Schereber, Dactylis glomerata L., Tripholium angustifolium L., Tripholium subterraneum L., Medicago arabica L., Medicago lupulina, Medicago species, Bellis perennis L., Calendula officinalis var. arvensis L., Carlina corimbosa L., Galactites species, Asphodelus aestivus L, Brassica insularis Morris, Raphanus raphanistrum L. Vicia species;</i></p> <p>Tra gli arbusti della macchia mediterranea: <i>Arbutus unedo L., Pistacia lentiscus L., Mirtus communis L., Phillyrea latifolia L.;</i></p> <p>Tra le specie arboree: <i>Quercus var, Pubescens Willd., Quercus Ilex L., Quercus suber L., Olea europea var. sylvestris Brot.</i></p>
Organismi di tutela	<p>Consorzio per la Tutela del Fiore Sardo DOP</p> <p>Via Margherita 08020 Gavoi (NU)</p> <p>tel: (+39) 0784/529043 fax: (+39) 0784/529310</p> <p>email: consorziofioresardo@tiscali.it</p> <p>web: www.fioresardo.it</p>	
Storia	<p>Di origine antichissima - risale al periodo nuragico - quindi bimillenario;</p> <p>A proposito del formaggio prodotto in Sardegna, Diodoro Siculo nel 59 a.C. afferma che "<i>Gli Iolei allontanaronsi dai conquistatori, ed intanati nelle montagne e scavati sotterranei abituri, la vita sostentarono col frutto delle greggia, larga ebbero quindi copia di vitto e il latte e il cacio e le carni diedero loro bastevole nutrimento.</i>"</p> <p>Palladio Rutilio Tauro, autore latino del sec. IV, ci ha lungamente descritto la preparazione del formaggio in Sardegna: "<i>... fermenti usati erano per la cagliatura erano sia d'agnello sia di capretto, o afflorescenza di</i></p>	

	<p><i>carciofo rustico o lattice di fico</i> “ (come ancora oggi si fanno particolari formaggi freschi in paesi del mediterraneo).</p> <p>Nel 1299, in documenti pisani, troviamo che <i>“la Sant’Antonio” una “trita”, ad una coperta, lascia il porto di Cagliari, noleggiata per Pisa da un “patrono” di Barcellona ad un tal cittadino di Sarzana, in Liguria. Il peso della merce è costituito da “cacio sardesco”, pari al peso di 22 pondi e 1/5’</i> (che corrispondono a circa 235 quintali di merce).</p> <p>Nel 1567 un viceré di Sardegna si vantava di aver largamente e regolarmente offerto al mercato internazionale i formaggi della Sardegna. <i>“Molti i formaggi dell’Alvernia, del Milanese, di Parma e più ancora i formaggi sardi che riempivano interi galeoni e venivano esportati in Spagna e in Italia”</i> (Braudel).</p> <p>Nel 1885, Francesco Salaris, ci ricorda la produzione di quell’anno: <i>“Vistosa è la quantità di formaggi che si fabbricano nel circondario (Nuorese) nel 1876 quelli di pecora e di capra raggiunsero la cifra di 6780 quintali.”</i> Egli descrive la fabbricazione del formaggio e ricorda che <i>“i formaggi “provenienti da regioni dove la straordinaria bontà del pascolo formato di erbe aromatiche in larga dose naturalmente distribuite, dà favorevole aiuto di buona circostanza e quantunque la manipolazione del latte per la fabbricazione sia così primitiva, ... pur non di meno hanno nome e sono ricercati nell’Isola. Così i formaggi di Gavoi e Fonni.”</i></p> <p>Descrivendo inoltre gli utensili utilizzati per la fabbricazione del formaggio, dice che <i>“vi è di speciale sol quella tale scodella di legno bucata che serve a dare al formaggio la forma di due coni tronchi uniti per la base. Di scodelle ve n’ha di vario diametro: da 15, 20, 25 centimetri e qualche volta oltre.”</i></p> <p>Il nome FIORE SARDO è dovuto molto probabilmente al fatto che, per la sua fabbricazione, si usassero fino a non molto tempo fa delle forme (<i>“pischeddas”</i>) forate, di legno di castagno, di quercia, o di pero selvatico, sul cui fondo era scolpito un fiore - forse il giglio o l’asfodelo - che lasciava sul formaggio un vero e proprio marchio che conteneva spesso anche le iniziali del nome del produttore.</p> <p>Tradizionalmente era prodotto dai pastori nei loro caratteristici rifugi di montagna che presentano un focolare al centro. La presenza di questo focolare conferiva un caratteristico sentore di affumicato al formaggio quando le forme trascorrevano il primo periodo di stagionatura appoggiate sopra un letto di canne, nelle vicinanze del fuoco.</p>
--	---

Descrizione		Fiore sardo DOP
Classificazione	Tipo latte	Ovino
	Trattamento latte	Crudo
	Temperatura Cagliata	Cruda
	Umidità pasta	Semiduro, Duro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Semistagionato, Stagionato.
	Grasso %	Grasso
Geometria forma	Aspetto	A doppio tronco di cono molto schiacciati, uniti per la base maggiore
	Facce	Piane
	Dimensioni (cm)	∅ 15÷22
	Scalzo	Caratteristico “a schiena di mulo”
	Dimensioni (cm)	15÷18
Peso	Kg	1,5 ÷ 4,0
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Unta o Morchiata
	Aspetto	Regolare Liscia Compatta Unta con grasso di pecora, o olio d’oliva, o morchia vegetale con nerofumo.
	Colore	Da giallo carico a marrone scuro se oliata, nerastra se morchiata.
	Spessore	2 ÷ 4 mm
	Consistenza	Inizialmente abbastanza morbida ed elastica, diventa dura e più rigida con l’avanzare della stagionatura.
Aspetto interno	Colore	Variabile dal bianco al paglierino, a seconda della stagionatura.

(Pasta)	Struttura	Compatta. Morbida da giovane, avanzando con la stagionatura diventa dura, friabile, con frattura "a roccia" e facilmente scagliabile.
	Unghia / Sottocr. Colore Spessore	Presente nelle forme con stagionatura avanzata
	Occhiatura Forma Dimensione Distribuzione	Raramente con occhiature Minuta Irregolare Rada
Odore / Aroma	Intensità	Intenso
	Persistenza	Molto persistente
	Riconoscimenti	Riconoscimenti vegetali di frutta secca e fragranti aromi di piante officinali su una base di lattico cotto (burro fuso) e animale, affumicata.
	Retrogusto	
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Sapidità armonica, può presentare una leggera nota amara.
Sensazioni Trigeminale		Può essere più o meno piccante a seconda dello stadio della maturazione
Struttura (in bocca)		Duro e abbastanza tenace. Con la stagionatura si asciuga, la pasta diventa friabile, e abbastanza solubile.
Caratteristiche chimiche principali	Grasso (% s.s.)	> 40%
	Acidità (pH)	5,5
	Umidità %	30 %

Utilizzo		Fiore sardo DOP
Utilizzo	In tavola	Giovane, si può utilizzare da tavola, per spuntini veloci, fritto o arrostito; in Sardegna è spesso usato a colazione, come aperitivo, oppure a fine pasto. Ottimo con le patate arrosto, accompagnato da salumi, pomodori freschi e cipolle.
	In cucina	Appena fatto, prima della salatura, e dopo alcuni giorni in cui diventa leggermente acido, viene fuso per fare i ravioli (<i>sos culurjones</i>), o per fare <i>sas sevadas</i> , o dolci come <i>sos rubiolos</i> (in questo caso il formaggio deve essere dolce, non acido); Stagionato, è eccezionale grattugiato su qualsiasi tipo di pasta, sulle minestre, sulle polpette di carne (sui piatti tipici sardi si spolverizza in abbondanza sul <i>pane frattau</i> , sui <i>Culurjones</i> di formaggio fresco, sul pane fresa cosperso di pomodoro fresco, sulle anguille in umido, sulla polenta, sui maccheroni, sulle minestre). Molto stagionato si conserva bene per molto tempo, anche senza l'uso del frigorifero, mantenendo inalterato il sapore e la consistenza della pasta anche dopo averlo porzionato.
Abbinamenti	Vino	Predilige vini rossi adeguatamente invecchiati, meglio se della regione (Cannonau di Sardegna, Mandrolisai, Carignano del Sulcis Rosso, ma anche Velletri rosso, Brunello di Montalcino, Montepulciano, ...).
	Miele / Confetture	Spesso, in nome della "rusticità", viene abbinato a miele di castagno, ma è preferibile servirlo con miele d'erica, o millefiori (per evitare la fastidiosa sinergia fra l'amaro proprio e quello del miele di castagno).
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Fiore sardo DOP			
Periodo produzione		Tutto l'anno			
Latte	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Allevamento			
	Munte				
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte				
Coagulazione	Temperatura	33÷35 °C, in caldaie di rame, a fuoco diretto.			
	Tempo	In 23÷27 min,			
	Tipo di caglio	Di agnello/capretto, "in pasta"			
Rottura coagulo	Dimensione	"Chicco di riso"			
Formatura		In stampi di forma caratteristica (a doppio tronco di cono)			
Trattamenti forma	Scottatura	Le forme vengono "scottate" per breve tempo in scotta/acqua calda			
	Salatura	Dopo una breve sosta in salamoia le forme vengono salate a secco.			
	Affumicatura	10÷15 giorni, con arbusti e legni della macchia mediterranea (<i>Arbutus unedo L.</i> , <i>Pistacia lentiscus L.</i> , <i>Mirtus communis L.</i> , <i>Phillyrea latifolia L.</i> , <i>Quercus var. pubescens Willd.</i> , <i>Quercus Ilex L.</i> , <i>Quercus suber L.</i> , <i>Olea europea var. sylvestris Brot.</i>)			
Stagionatura	Tempo minimo	> 2 mesi Se non per uso in cucina la stagionatura è quasi sempre superiore a 4÷6 mesi.			
	°C – UR %	In fresche cantine (10÷15 °C) con sufficiente umidità (UR 80÷85%) e buona aerazione (nella Barbagia di Ollolai a circa 700÷1000 metri di altitudine)			
	Cura forma	Le forme in stagionatura vengono quasi sempre ricoperte di morchia vegetale e nerofumo che conferiscono il caratteristico colore nerastro della crosta.			
Marchiatura					